



BONES PRÀCTIQUES EN LA RECOL·LECCIÓ I MANIPULACIÓ DE LA FRUITA (25 hores)

Lloc: Av. Tortosa, 2 Edifici Mercolleida 25005 Lleida

Del 28 de novembre al 1 desembre de 2011

De 9 a 14:30 h

Sessió	Contingut
1	Varietats de fruita de més interès a Catalunya Conèixer les principals varietats de fruita dolça i de cítrics que es conreen a Catalunya: superfície conreada, distribució geogràfica de cultius, diferenciació de varietats, producció integrada i ecològica....
2	Cicle anual i pràctiques culturals en l'arbre fruiter Fisiologia de l'arbre fruiter i el seu cicle anual. Pràctiques culturals: aclarida de fruits, esporga, tractaments fitosanitaris...
3	Recol·lecció de la fruita Moment òptim, tipus i bones pràctiques en la recol·lecció de fruita.
4	Procés de manipulació de la fruita i traçabilitat. Que son les centrals hortofructícoles? Procés de manipulació: recepció de fruita de camp, frigoconservació, manipulació/confecció i expedició.
5	Normes d'higiene i prevenció de riscos laborals en camp i centrals Bones pràctiques d'higiene personal i principals riscos laborals en central i camp
6	El procés de comercialització de la fruita Normes de qualitat de la fruita. Principals vies de comercialització: Mercat interior i exterior. Productes de IV Gama. Qualitat organolèptiques de la fruita.
7	Sortida Pràctica (a determinar)